

ASTURIASPARAISOSINGLUTEN.ES

# Obradores sin gluten asturianos

Datos interesantes de  
los obradores sin gluten  
de la región.

CON IMÁGENES DE SUS  
CREACIONES

\*Información actualizada, a  
Mayo de 2019.

*Asturias,*  
*Paraíso sin*  
ASTURIASPARAISOSINGLUTEN.ES  
*gluten*



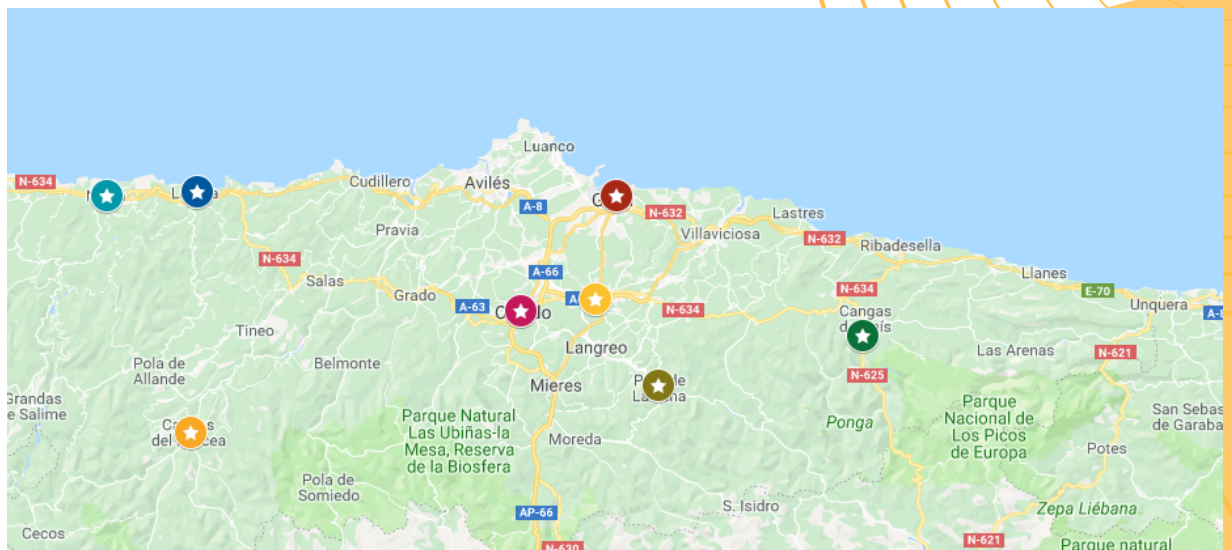
# ¿Qué es un obrador?

**OBRADOR ES UN ESPACIO DE TRABAJO PREFERENTEMENTE ARTESANO, AUNQUE TAMBIÉN SE APLICA A TALLERES DE ARTE Y A GRANDES NAVES LABORALES DE INGENIERÍA Y CONSTRUCCIÓN, ES TÉRMINO DE USO COMÚN EN PASTELERÍA, REPOSTERÍA, PANADERÍA Y ALFARERÍA.**

- **En esta guía te presento todos los obradores asturianos, 100% sin gluten, con información de sus productos y datos de contacto, para cuando quieras realizar una compra o para pedidos especiales.**

**Los horarios de apertura pueden variar el periodos festivos y de descanso. Rogamos comprobar en cada establecimiento antes de visitar.**

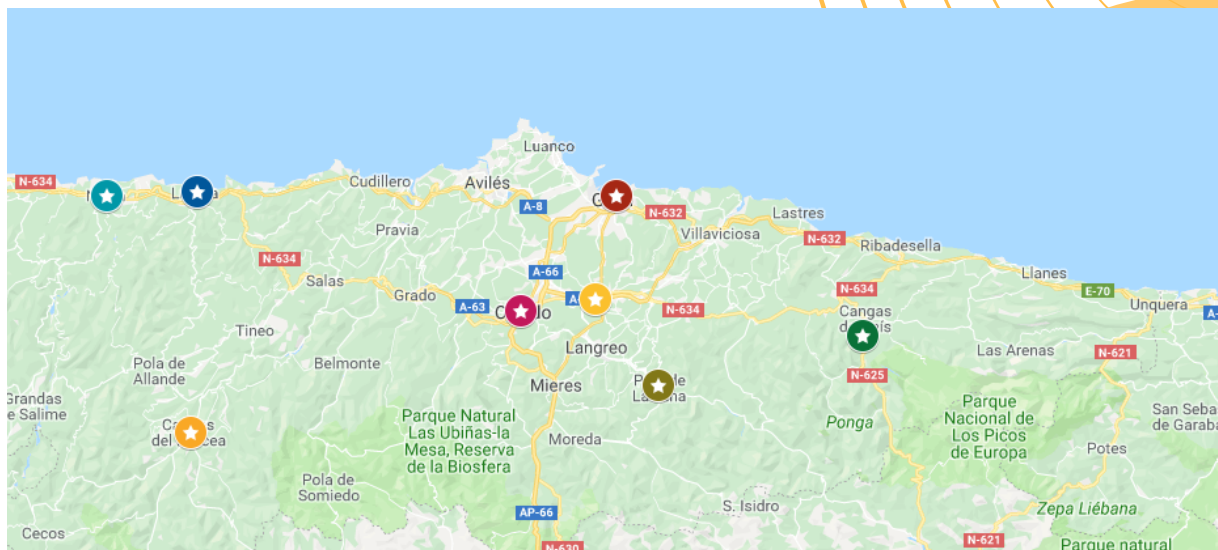
**Para más información, ponerse en contacto directamente con los obradores.**



¿ERES MÁS DE  
DULCE O DE  
SALADO? ¿PODRÍAS  
ELEGIR?

- Los horarios de apertura pueden variar el periodos festivos y de descanso. Rogamos comprobar en cada establecimiento antes de visitar.**

**Para más información, ponerse en contacto directamente con los obradores.**







# ADPAN



## LIBRE DE ALÉRGENOS

ADPAN fue fundada en 1995, llevan desde entonces elaborando productos 100% sin gluten. En la actualidad, cuentan con más de 100 productos diferentes, destinados tanto para la industria alimentaria, como para el consumidor final. Están avalados por ACEPA.

Son especialistas en productos libres de alérgenos (Sin gluten, Sin soja, Sin frutos secos, Sin huevo, Sin semillas, Sin leche y Sin cacahuetes). Recientemente han incorporado una línea de productos ecológica.

Tienen la IFS (International Featured Standards), desde 2017.

\*Sólo venta de productos.

## PRODUCTOS

Pan (payés, de hamburguesa, de molde, chapata...)  
Magdalenas  
Levaduras  
Masas frescas  
Masas congeladas  
Harinas  
Pan rallado  
Palmeritas

## CONTACTO

**Dirección:** Carretera de Langreo, 12  
**El Berrón,**

**Contacto:** 985 74 36 27  
marketing@adpan.es  
www.adpan.es

**Horario:**  
L-V: 09:00 - 14:00, 16:00 - 18:00  
S y D: Cerrado

## PUNTOS DE VENTA

- **Podemos encontrar sus productos en muchos puntos de venta:** Supermercados Día, Alimerka, Alcampo, El Corte Inglés, Eroski, Mas&más, y EL Arco.
- Fuera de Asturias en tiendas como Caprabo, Consum o Maná.

**SÍGUE SUS RRSS  
PARA CONOCER  
SUS NOVEDADES**



@adpan\_



@adpan\_



@adpan\_

**ASTURIASPARAISOSINGLUTEN.ES**





# CONFITERÍA MARQUÉS

Confitería - Bombonería

**Marqués**

SIN GLUTEN  
SIN LECHE - SIN HUEVO  
SIN FRUTOS SECOS



## SIN ALÉRGENOS

Esta es una pastelería 100% sin gluten que, siendo pioneros desde 2011, ofrece una enorme variedad de productos de pastelería tradicional asturiana sin gluten: pasteles, tartas, deliciosas empanadas y especialidades como los florentinos y las princesitas.

Alejandro, su gerente, fue el impulsor del proyecto "Gijón sin gluten".

\*Sólo venta de productos.

## PRODUCTOS

Pan  
Pasteles  
Empanadas  
Bombones  
Chocolates  
Tartas  
Bombones

Productos artesanos de temporada:  
Pascua, Halloween, Navidad...

## CONTACTO

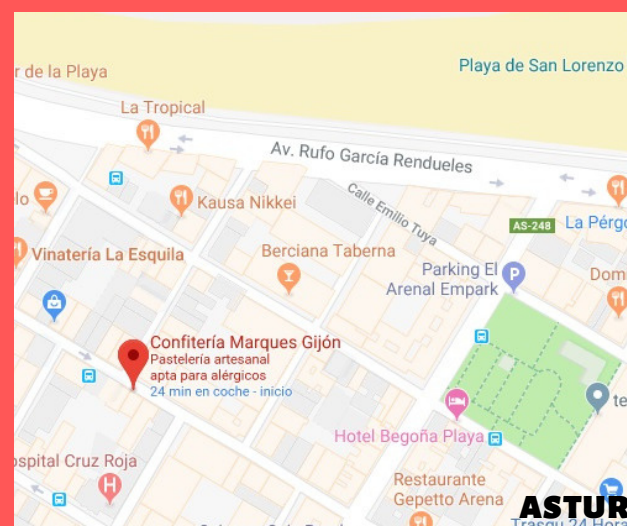
**Dirección:** C/Marqués de Casa  
Valdés, 54. **Gijón.**

**Contacto:** 985 332 124  
info@confiteriamarques.com  
<http://www.confiteriamarques.com>

**Horario:** L-V: de 10:00 a 14:00 y  
de 17:30 a 20:30. Martes cerrado.  
S: 10:00 - 14:30

## PUNTOS DE VENTA

- No sirven a otros puntos de venta.
- Envían por mensajería en 24h a toda España.
- Disponen de otra tienda en Madrid, donde elaboran productos con menos alérgenos y para veganos. En C/Fernando el Católico 76, 28015



**SÍGUE SUS  
RRSS PARA  
CONOCER SUS  
NOVEDADES**

@confiteriamarques



@confimarques



@chocolate.marques



**ASTURIASPARAISOSINGLUTEN.ES**





# PANADERÍA ISACEL



## SIN GLUTEN Y SIN LACTOSA

Este proyecto surge gracias a Mayte, hace 6 años. Buscaba cubrir las necesidades que surgían en su familia; y, de paso, también las necesidades del pueblo de Cangas.

Y así sigue trabajando, día a día, para dar con la clave perfecta de sus productos, adaptándose a sus necesidades, creando productos sin gluten, sin lactosa, e intentando reducir el azúcar en lo máximo posible. Pertenecientes a la red "Cangas sin gluten" y avalados por ACEPA.

\*Sólo venta de productos.

## PRODUCTOS

Pan diario  
Pastas de té  
Casadielles  
Tartas de almendra  
Rosquillas  
Morenitos  
Empanadas  
Palmeritas  
Muffins  
Preparados panificables, de  
frixuelos...

## CONTACTO

**Dirección:** Avda Acebo nº 8, bajo,  
Esquina, Calle Clarín. **Cangas del  
Narcea.**

**Contacto:** 647 01 94 74  
isacelsingluten@hotmail.com

**Horario:**  
L-V: 09:15 - 14:15, 17:00 - 19:00  
S: 09:00 - 14:00

## PUNTOS DE VENTA

- **Navia:** Sabor Natural (C/Doctor Calzada nº10 bajo)
- **Ibias:** Panadería Cancela
- **Vegadeo:** Tienda Maribel (C/ Palacio nº29)
- **Navia:** Futería Sabor Natural (C/Doctor Calzada nº10 bajo)
- **Pola de Siero:** Panagallega (C/ Florencio Rodríguez nº23)
- **Oviedo:** Isclo Oviedo (C/Manuel Fresno, 18), La Nisal (C/Emilio Alarcos, 2).
- **Gijón:** Danas Confitería (Paseo de Begoña, 18)
- **Avilés:** Baker's 1944 (C/José Cueto nº14)
- **Lugones:** Las Delicias de Lucía (Avda. Oviedo, 53)
- **Pola de Siero:** Panagallega (C/Florencio Rodríguez nº23)

## SÍGUE SUS RRSS PARA CONOCER SUS NOVEDADES



@isacelsingluten



@isacelsingluten



@isacelsingluten





# TIFFANY & CAKE



## FANTASÍA SIN GLUTEN

Se dice de ella que es la tienda de repostería creativa más grande de España.  
Abrió sus puertas en Oviedo, en 2012.

En él trabajan 4 personas: Marian de la Escosura, la responsable y dueña, Analía Arango Jefa de Repostería, Fabiana como ayudante de Repostería y Nico es el Decorador. Avalados por ACEPA.

\*Establecimiento de venta al público.

\*Realizan cursos de repostería creativa, consultar fechas y precios en su Facebook.

## PRODUCTOS CONTACTO

Galletas con diseños exclusivos

Cup Cakes

Casadielles

Pastas de té.

Brownie.

Cookies.

Macarons

Bollería

Empanadas

Tartas y Mini tartas en todos los sabores y diseños

**Dirección:** C/ Matemático Pedrayes,  
1. Oviedo

**Contacto:** 984 04 64 98  
info@tiffanyandcake.com

**Horario:**  
L-V: 10.00 - 20.00  
S: 10:00 - 15:00  
D: Cerrado

## PUNTOS DE VENTA

- No sirven en otros puntos de venta.
- Ofrecen desayunos a domicilio (de 7 a 11).



**SÍGUE SUS RRSS  
PARA CONOCER  
SUS NOVEDADES**

@TiffanyOviedo



@Tcreposteria\_oviedo



**ASTURIASPARAISOSINGLUTEN.ES**





# OBRADOR EL MOLINO



## ARTESANÍA SIN GLUTEN

Obrador el Molino es un pequeño obrador situado en una casa centenaria junto a la orilla del Río Negro en Raicedo, una pequeña aldea de Lluarca, en la costa verde del Occidente de Asturias.

Elaboran de manera totalmente artesana productos de bollería, repostería y alimentación SIN GLUTEN. Avalados por ACEPA.

\*Sólo tienda de venta al público.

## PRODUCTOS CONTACTO

Napolitanas  
Bombas  
Casadielles  
Brownie  
Carajitos  
Empanadas  
Magdalenas  
Palmeras  
Pablitos...

Elaboraciones artesanas de temporada

**Dirección:** Calle Párroco Camino, 18.  
**Lluarca**

**Contacto:** 646 58 44 37  
<http://www.obradorelmolino.com>

**Horario:**  
L-V: 09:15 - 14:15, 17:00 - 19:00  
S: 09:00 - 14:00

## PUNTOS DE VENTA

- **Cangas del Narcea:** NarceaGourmet (C/Mayor), Dalisa (C/Mayor), Día, Panadería Manín (Médico Rafael Fernández Uría, 4.).
- **Gijón:** Danas Confitería (Paseo de Begoña, 18).
- **Oviedo:** Puesto nº1 del Fontán. Etcétera Gastrotienda (Ciriaco Miguel Vigil, 5), Mazapán (calle el Rayo nº1), Eliso alimentación (Matemático pedrayes, 19). La Pandiella (El cortijo, 4, La Corredoria).
- **Avilés:** Baker's 1944 (C/José Cueto nº14).

SÍGUE SUS RRSS  
PARA CONOCER  
SUS NOVEDADES



@ObradorElMolino



@obradorsingluten  
elmolino



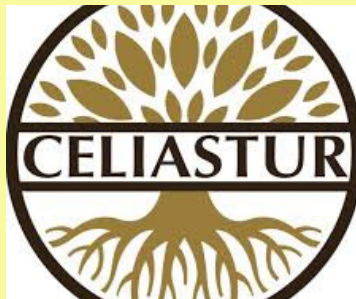
ASTURIASPARAISOSINGLUTEN.ES

Oficina de  
Turismo de Lluarca

Cafe-Bar Marimorena



# CELIASTUR



## EDÉN SIN GLUTEN

Panadería/Pastelería 100% sin gluten.

Es el benjamín de los obradores asturianos, llegó en 2019, pero con la fuerza necesaria para quedarse y regalarnos sus delicias durante mucho tiempo.

Una nueva ilusión para los vecinos de Laviana y de las zonas cercanas.

\*Recomiendan llamar para reservar o confirmar productos antes de ir a visitarles.

\*Venta de productos y zona para consumición.

## PRODUCTOS CONTACTO

Pan diario  
Pastas de té  
Bartolos  
Milhojas  
Croissants  
Empanadas  
Napolitanas  
Rosquillas  
Donuts  
Bollos Preñaos  
Tartas

**Dirección:** C/Pelayo N°21  
Pola de Laviana

**Contacto:** 984 06 32 03  
celiasturlaviana@gmail.com

**Horario:**  
L-S: 09:00 - 14:30, 16:00 - 20:30  
D: 09:00 - 15:00



## PUNTOS DE VENTA

- De momento no sirven en otros puntos de venta. (Mayo 2019)

**SÍGUE SUS RRSS  
PARA CONOCER  
SUS NOVEDADES**

@celiasturlaviana



@celiasturlaviana



**ASTURIASPARAISOSINGLUTEN.ES**





# EL RINCONÍN CELICIOSO



## DELICIAS SIN GLUTEN

Un obrador artesano exclusivo sin gluten, en el que también trabajan con harinas ecológicas. Entre sus productos destacan: pan, bollería y pastelería fresca.

Tienen además, una parte de la tienda destinada a venta de productos sin gluten de otras marcas.



## PRODUCTOS

Pan diario  
Pastas de té  
Casadielles  
Tartas de almendra  
Morenitos  
Empanadas  
Palmeritas  
Muffins  
Preparados panificables, de  
frixuelos...

## CONTACTO

**Dirección:** Puesto 13; Plaza  
Constitución, S/N. Plaza Abastos,  
Navia,

**Contacto:** 985 47 36 29  
683 290 947  
elrinconincelicioso@gmail.com

**Horario:**  
M-S: 10:30 14:00  
Domingo cerrado

## PUNTOS DE VENTA

- No sirven en otros puntos de venta. (Mayo 2019)



**SÍGUE SUS RRSS  
PARA CONOCER  
SUS NOVEDADES**



@elrinconincelicioso



@el\_rinconin\_celicioso



**ASTURIASPARAISOSINGLUTEN.ES**



# ARQSELLA



## ARTESANOS DEL MAÍZ

Empresa dedicada a la recuperación de la tradición gastronómica asturiana, basada en la fabricación artesanal, de multitud de productos congelados, a partir de la harina de maíz.

Aplican técnicas de la moderna cocina tanto en la elaboración como en la conservación de sus productos, incluso métodos diseñados por ellos mismos, con el fin de crear nuevas elaboraciones que a través del frío pueden conservar en perfectas condiciones durante un año.

Elaboran productos para hostelería y restauración, y también por encargo.

## PRODUCTOS

Tortos rellenos de: picadillo,  
morcilla matachana, queso  
gamonéu...

Boronas

Nido de maíz

Torto y cubo relleno de callos

Cazuela de Maíz rellenos de callos

Snack de jamón serrano y queso

Tortellini de queso

Milhojas de Crema de Queso o

Molde Crujiente para Ensaladas

## CONTACTO

**Dirección:** EL BARREU, S/N- CAÑU,  
Cangas de Onís.

**Contacto:** 695 24 36  
arqsella@gmail.com  
www.tortosyborona.com

**Horario:**  
L-S: 10:30 14:30  
Domingo cerrado

## PUNTOS DE VENTA

- De momento no sirven en otros puntos de venta. (Mayo 2019)



**SÍGUE SUS RRSS  
PARA CONOCER  
SUS NOVEDADES**

@arqsella\_gluten\_free



@productos.arqsella



# Y SI DE DULCES SEGUIMOS HABLANDO...

Los que me conocéis bien, sabéis lo que me pirran los dulces, que soy capaz de dejar un poco de la comida, con tal de dejarle un hueco al postre...

Así que no podía perder la oportunidad de presentaros algunos de mis postres favoritos.

Porque en los restaurantes, también se lo curran para ofrecernos lo mejor...

1. Gofre, de La Pavoneta.
2. Tarta de Frixuelos y toffe, de Casa Niembro.
3. Frixuelo relleno de compota de manzana, de La Talamera.
4. Coulant de chocolate, de Casa Belarmino.
5. Tarta de almendra, Llagar el Quesu.
6. Helado de quesos asturianos, con frutas rojas y puré de mango, Blanco Restaurante.

Gracias a todos estos obradores, por trabajar cada día, mejorando y buscando nuevas recetas, para hacernos más llevadera la celiarquía.

Laura.

